



La Maranzana

PIEMONTE D.O.P. ALBAROSSA "LE GIARE"



Die Piemonteser Wein wurde im Jahre 1938 von der Mischung zwischen Barbera und Nebbiolo, für die Arbeit der ampelographen Giovanni Dalmasso. Noch nicht geboren, und doch ist der Charakter schon so Piemont.

Verkostung: Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit einem violetten Spitze intensiv, der Bukett ist voll, bestimmte Noten von schwarzen Kirschen, gefolgt von einem Wechsel von Pflaume, Kompott und leichten Vanille. Der Geschmack ist voll und vollmundig, mit feinen Tanninen und bemerkenswerte Frische

Kulinarische Kombinationen: ideal für aufwendige Gerichte, Fleisch, Wildgeflügel Federn und Fell, sowie würzigen Käsesorten.

Alkoholgehalt %: 13,5 Vol

Serviertemperatur: 17-18° C

Empfohlenes Glas: breite Glas (Ballons) für Alters Rotwein

Lagerung: An einem trockenen, dunklen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 10 und 13° C, geschützt vor direktem Licht

Lagerfähigkeit: 5- 8 Jahre





La Maranzana

PIEMONTE D.O.P. ALBAROSSA "LE GIARE"

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	alba rossa
Durchschnittliche Produktion	3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	9 Monate in kleinen Fässern aus Eiche 500 Liter Slavonian
Verfeinerung	6 Monate in Flasche kontrollierter Temperatur von 12-15° C vor dem Verkauf
Gärungstemperatur	Maximal 28-30° C
Gärungsdauer	8-10 Tage
Malolaktische Gärung	nach der alkoholischen Gärung
Abfüllungszeit	Von März bis Juni des auf die Reifung folgenden Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,4 g/l.
Ph-Wert	3,42
Weinherstellung	Gefertigt aus Edelstahl mit einer Dauer von 10-12 Tagen mit Pumpen und delestrage. Pflege bis zu sechs Monaten
Anbaugebiet	südlich von Asti